

Joghurt Flan mit Limoncello und Erdbeer - Vanillepürrée

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Sommerlich leicht, erfrischend, einfach, gut vorzubereiten.

Zutaten

- Für den Flan:
 - 250 g Crème fraiche
 - 250 g Bio-Joghurt, 3,5 %
 - 60 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 El Zucker
 - Mark 1 Vanilleschote
 - 50 ml Limoncello (italienischer Zitronenlikör)
 - 5 Blatt Gelatine
 - Etwas Zitronenmelisse für die Garnitur
- Für das Erdbeerpürrée
 - 250 g frische Freilanderdbeeren (geht auch mit T. K. Erdbeeren)
 - Mark 1 Vanilleschote
 - 60 g Zucker
 - Ev. etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Der Flan:

Schritt2

Crème fraiche, Zucker und Vanillemark auf ca. 80 % C erhitzen. Die ca. 4 min. in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben. Etwas abkühlen lassen, dann folgt der Joghurt und der Limoncello, ersatzweise Zitronensaft.

Schritt3

In Timbale, Förmchen oder Kaffeetassen abfüllen und 4 - 5 Stunden im Kühlschrank anziehen, fest werden lassen.

Schritt4

Erdbeer - Vanillepürrée:

Schritt5

Die Erdbeeren von der Blüte befreien, waschen und im Küchenmixer oder mit dem Zauberstab pürieren.

Schritt6

Ev. durch ein Küchensieb streichen, das Vanillemark dazu geben, ev. etwas nachsüßen. Mit etwas „Sahnesteif“ sämig binden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Einen dekorativen Dessertteller mit dem

Schritt9

Erdbeerpürrée „auspiegeln“. Die gestürzten Flans „mittig“ darauf setzen. Mit einigen besonders schönen, frischen Erdbeeren und einem Melisseblatt garnieren.

Schritt10

Eine wunderschöne Geschmackskombination, Erdbeeren, Limoncello und frische Vanille, ist entstanden.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, erfrischend, gut vorzubereiten, leicht, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurt-flan-mit-limoncello-und-erdbeer-vanillepuerree/>